BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan serta uji statistik yang dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil uji sifat fisik puding Kamersu menunjukkan, semakin banyak penambahan bubur kacang merah maka warna semakin gelap, aroma yang tercium semakin langu khas kacang merah, kekenyalan dari tekstur yang dihasilkan akan semakin berkurang, dan rasa manis yang dihasilkan berkurang.
2. Puding Kamersu yang paling disukai panelis secara keseluruhan berdasarkan sifat organoleptiknya yaitu puding dengan perlakuan D dengan pencampuran kacang merah sebanyak 45%.
3. Tidak ada perbedaan yang signifikan pada keempat perlakuan terhadap kadar Fe puding.
4. Dari keempat variasi puding Kamersu, puding perlakuan D memiliki tingkat kesukaan yang lebih baik dan kadar Fe yang paling tinggi.

B. Saran

1. Puding dengan perlakuan D (45%) dapat dijadikan alternatif PMT di posbindu untuk pencegahan anemia pada remaja putri.
2. Ahli Gizi atau nakes khususnya di daerah Sleman dapat memanfaatkan Puding Kamersu dengan perlakuan D sebagai kudapan yang diberikan secara gratis kepada siswi SMP dan SMA sehingga dapat berkontribusi dalam kecukupan zat besi harian remaja putri.
3. Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji untuk mengurangi aroma langu pada puding kacang merah ini dengan alternatif cara yang bisa dilakukan yaitu, dengan memberikan perisa makanan agar lebih disukai panelis khususnya masyarakat umum.